



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH RASIO AIR DAN KULIT BUAH KOPI SERTA KONSENTRASI GULA TERHADAP MUTU SIRUP KULIT BUAH KOPI

ABSTRACT

Abstrak. Kopi merupakan salah satu tanaman hasil perkebunan yang biasa dikonsumsi dalam bentuk minuman. Saat ini kopi sudah menjadi bagian dari kebiasaan dan budaya masyarakat baik di pedesaan maupun perkotaan. Ada banyak jenis kopi yang beredar di pasaran, akan tetapi yang umum adalah kopi Arabika, Robusta dan Liberica. Salah satu permasalahan utama dan terbesar dalam proses pengolahan buah kopi menjadi biji adalah penanganan limbah buah kopi baik limbah padat (kulit kopi) maupun limbah cair (air cucian kopi dan lendir kulit buah kopi). Kulit buah kopi mengandung air, serta, gula, tanin, mineral, lemak, senyawa volatil dan senyawa lainnya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh rasio kulit buah kopi dan air serta konsentrasi gula yang digunakan terhadap mutu sirup kulit buah kopi yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola Faktorial yang terdiri atas dua faktor. Faktor pertama adalah rasio kulit kopi dan air (R), yang terdiri atas 3 taraf 1:1 (R1), 1:1,5 (R2) dan 1:2 (R3). Faktor kedua adalah konsentrasi gula (K), yang terdiri atas 3 taraf yaitu 90% (K1), 100% (K2) dan 110% (K3). Kombinasi perlakuan adalah $3 \times 3 = 9$. Setiap perlakuan dilakukan ulangan sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Analisis yang dilakukan terhadap sirup kulit buah kopi meliputi analisis viskositas, pH, total asam, organoleptik (hedonik) dan aktivitas antioksidan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio kulit buah kopi dan air berpengaruh nyata terhadap aroma sirup kulit buah kopi. Adapun konsentrasi gula berpengaruh sangat nyata terhadap pH sirup kulit buah kopi. Interaksi antara rasio kulit buah kopi dan air serta konsentrasi gula berpengaruh sangat nyata terhadap total asam dan warna sirup kulit buah kopi. Ekstrak sari buah jambang yang dihasilkan memiliki viskositas berkisar dari 5,50 cP-82,50 cP; pH berkisar dari 1-5,6 ; total asam berkisar 0,16%-0,45%.; hedonik warna berkisar dari 2,79-3,37 (tidak suka - netral); hedonik aroma berkisar dari 2,44-3,32 (tidak suka - netral); hedonik rasa berkisar dari 3,16-3,63 (netral); hedonik kekentalan berkisar dari 2,68 – 3,72 (tidak suka - netral) dan aktivitas antioksidan berkisar dari 0,30-0,32%.

Kata kunci : Kopi, Mutu, Rasio Kulit Kopi dan Air, Konsentrasi Gula.